



HOTEL **evva**
★★★★
BUSINESS & WELLNESS

Pierwsza Komunia Święta

Zorganizuj wyjątkową I Komunię Świętą w naszym obiekcie i ciesz się niezapomnianymi chwilami w gronie najbliższych. Zadbamy o każdy szczegół, by to ważne wydarzenie było pełne radości, elegancji i rodzinnej atmosfery.

Zobacz Ofertę 



Pakiet Komuniyjny

250 zł/os. | 190 zł/dziecko | Dziecko Komuniyjne Gratis

Przystawka | Zupa | Danie Główne | Przekąski 8x | owoce | słodkości
napoje bez limitu (woda/kawa/herbata/soki)

Menu

PRZYSTAWKA

do wyboru

1. Pasztet drobiowo-wieprzowy z majerankiem podawany na domowej focacci z rukolą i konfiturą z żurawiny
2. Bułeczka maślana z serkiem śmietankowym, wędzonym łososiem i koprem

ZUPA

do wyboru

1. Tradycyjny rosół wołowo drobiowy z makaronem i włoszczyzną
2. Krem z pomidorów podawany z mozzarellą i pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

1. Zrazy wieprzowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym, sos mięsny, kluski śląskie, buraczki na ciepło
2. Pierś z kurczaka Sous Vide, ziemniaki tłuczone z masełkiem, marchewka z groszkiem w sosie pomarańczowym



PRZYSTAWKI

8 stałych

Mięsa pieczone (schab, karkówka, boczek, paszтет).

Deska serów i wędlin europejskich.

Tymbaliki drobiowe.

Sałatka makaronowa z kurczakiem, suszonymi pomidorami z pestkami słonecznika.

Sałatka śledziowa z jajkiem, jabłkiem, porem i groszkiem zielonym
w sosie śmietanowo-majonezowym.

Mix finger foodów (ruloniki z cukini i bakłażana, tortilla, pierożki gyoza)

Przystawki ciepłe:

Pszenna tortilla z szarpaną wieprzowiną i kukurydzą w sosie BBQ zapiekana z serem.

Skrzydółka w sosie sweet-chilli.

+Pieczywo

MENU DZIECIĘCE

Przystawka

Rosół

Panierowany filec z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka.

MENU VEGE & VEGAN

PRZYSTAWKA: Tatar z pieczonych warzyw podawany na domowej focacci.

ZUPA: Krem z zielonych warzyw z grzankami.

DANIE GŁÓWNE: Stek z kalafiora z gulaszem caponata i tofu w sosie teriyaki.



TORT KOMUNIJNY - 18 zł/os.

SMAKI TORTÓW

Owocowy – biały biszkopt, krem śmietanowy, mix owoców (truskawka, malina, borówka)

Truskawka lub Malina – biały biszkopt krem śmietankowy

Czekoladowo – Malinowy – ciemny biszkopt, krem śmietankowy, malina, czekolada

Oreo – biszkopt ciemny – krem śmietankowy, ciasteczka oreo.

DEKORACJE TORTU

Owoce/polewa - w cenie

Świeże Kwiaty – 50zł – 80 zł

Toper - od. 50 zł

Masa cukrowa - od 60 zł.

Istnieje także możliwość wzbogacenia oferty o elegancką kolację

Zupa: +25 zł

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Staropolska zupa z łopatki wieprzowej

Kolacja danie: +40zł

Karkówka pieczona, rosti, winny sos żurawinowy, colesław z czerwonej kapusty

Łosoś pieczony, gnocchi, sos kaparowo-pomidorowy z pieczarkami, mix sałat

ZAPRASZAMY DO NAS

HOTEL **evva**
★★★★
BUSINESS & WELLNESS

Zapraszamy do kontaktu

Dział Sprzedaży
508 109 049
sprzedaz@hotelevva.pl

15 851 00 10
recepca @hotelevva.pl



zeskanuj i dowiedz się więcej